

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 2/3, GN 2/3, 9L, (H)100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801321	<b>Modelo:</b>	HE801321
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801321

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801321
<b>EAN</b>	8711369801321

## Descricao Resumida

Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade 18/10.

Design muito robusto.

Rebordos lisos, fáceis de limpar.

Podem ser utilizados em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Dimensões aproximadas: 354x325x100mm

Peso Líquido: 0,98kg.

## Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 2/3, GN 2/3, 9L, (H)100mm